

# Minestrone

## Zutaten (4 Portionen)

1 Zwiebel, halbiert  
20 g Öl  
40 g Tomatenmark  
1000 g Wasser  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 EL Gewürzpaste für Gemüsebrühe  
200 g Möhren, in Scheiben  
1 Zucchini in Scheiben  
1 Dose (425 ml) weiße Bohnen  
1 EL getrocknete italienische Kräuter  
100 g Suppennudeln (z. B. Sternchennudeln)  
4 EL Parmesan, gehobelt  
2 Stängel Basilikum, abgezupft



## Zubereitung

Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl zugeben und 3 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Tomatenmark zugeben und ohne Messbecher 1 Minute / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Wasser, Salz, Pfeffer und Gewürzpaste zugeben, Varoma-Behälter aufsetzen, Möhren und Zucchini einwiegen, dabei drauf achten, dass noch einige Dampfschlitze frei bleiben, Varoma verschließen und 20 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.

Varoma absetzen, Nudeln in den Mixtopf zugeben, Varoma-Behälter wieder aufsetzen, Bohnen einwiegen, Varoma verschließen und Zeit gemäß Packungsangabe / Varoma / LL / Stufe 1 kochen.

Varoma absetzen und Gemüse in eine Suppenschüssel geben. Gemüsebrühe abschmecken, über das Gemüse geben und Minestrone mit Parmesan und Basilikum servieren.